

「食品開発研究所です。」

TEL 0859-44-6121

「農畜水産物の加工や機能性食品、バイオテクノロジーなどの新分野の支援やご相談にお答えします。」

「高機能開発支援棟を整備し、衛生的な環境での試作品の製造や動物実験による機能性食品の評価等を行っています。」

◆食品加工科

水畜産物等の食品加工技術や食品の流通保全・品質評価技術の研究開発・技術支援を行っています。

【研究開発】

通電加熱処理により、凍ったまま魚肉を接着し、魚肉片や小魚等を大型成型化する研究等を行っています。



大型成型化した魚肉と通電加熱装置

【技術支援】

■食品物性試験機(クリープメーター)



弾性や粘性などの食品の物性の測定を行うことができます。

■ガスクロマトグラフ質量分析計



食品の香気成分あるいは異臭・悪臭原因物質の探索などを行うことができます。

◆アグリ食品科

農産物等の利用・加工技術や機能性素材の応用、美容・健康商品開発等の研究開発・技術支援を行っています。

【研究開発】

西条柿ピューレの微生物低減化技術やゲル化抑制技術、渋戻り抑制技術の開発等を行っています。



西条柿ピューレと裏ごし機

【技術支援】

■過熱水蒸気発生装置



食品の解凍、殺菌、蒸煮、焼成等を行うことができます。

■球形真空煮練機



主に果汁等の濃縮を高温加熱による品質劣化を抑えて行うことができます。

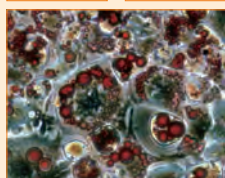
◆バイオ技術科

バイオテクノロジー応用技術や機能性評価技術に関する研究開発・技術支援を行っています。

【研究開発】

食品成分が持つ「脂肪蓄積を抑制する効果」「美白効果」などの機能性を培養細胞を使って調べる研究等を行っています。

メラノーマ細胞



脂肪細胞



動物細胞培養システム

【技術支援】

■動物実験室(動物用生化学自動分析装置)

動物実験により経口投与での食品の内臓脂肪蓄積抑制などの機能性評価を行うことができます。



■マイクロプレートリーダー



少量の試料で、抗酸化能等の機能性を評価することができます。

★食の安全・安心プロジェクト推進事業

「食の安全・安心対応 ワンストップ相談窓口」

食品開発研究所では、鳥取県からの委託を受け、「食の安全・安心対応 ワンストップ相談窓口」を開設しています。

この窓口では、鳥取県経済成長戦略における「食の安全・安心への対応による差別化対策」に基づき、認証取得や衛生管理対策への支援により県外・国外への取引先・販売拡大を目指す目的で設置され、2名の専門員が食品の衛生管理や製造工程管理に関する相談やHACCP、ISO22000、健康食品GMP等の認証取得に関する相談の対応と、現地調査や講演会、講習会を実施しています。

